

## **Варенье на меду**

Без воды кипятят мед. Затем засыпают ягоды или фрукты и варят так же, как варенье на сахарном сиропе. Некислые ягоды и фрукты кладут в мед в соотношении один к одному. Кислые ягоды и фрукты (клюква, рябина, алыча) требуют меда в полтора раза больше.

Варенье, приготовленное на меду, может закиснуть. Поэтому надолго его оставлять не стоит.

---

Литература: Miha

© Гришин Михаил, 2016 г., info@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>